



## TERRA D'ECLANO

IRPINIA AGLIANICO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IL TERRA D'ECLANO È OTTENUTO CON LE UVE PROVENIENTI DA CINQUE DISTINTI VIGNETI DI PROPRIETÀ INTERAMENTE VITATI CON AGLIANICO. È UN VINO SEDUCENTE E RAFFINATO CON PROFUMI COMPLESSI DI FRUTTI DI BOSCO, PRUGNE, LIQUIRIZIA, CAFFÈ. AL GUSTO PRESENTA UNA STRUTTURA AVVOLGENTE CON TANNINI MORBIDI E SETOSI ED UN LUNGHISSIMO FINALE IN CUI PREVALE UN'ELEGANTE FRESCHEZZA MINERALE SU NOTE BALSAMICHE E SPEZIATE. L'ELEVATA COMPLESSITÀ E LA PROFONDA STRUTTURA DELL'AGLIANICO, COLTIVATO DIRETTAMENTE NEI VIGNETI DELL'AZIENDA, CONFERISCONO AL TERRA D'ECLANO UNA STRAORDINARIA ATTITUDINE ALLA LUNGA MATURAZIONE IN BOTTIGLIA.

### DATI TECNICI

**Composizione**

*Aglianico 100%.*

**Vigneto di origine**

*Varie parcelle della tenuta.*

**Anno d'impianto vigneto**

*2001.*

**Altitudine**

*420-460 metri.*

**Esposizione**

*Sud/Est, Sud/Ovest, Nord/Ovest.*

**Terreno**

*Alcuni argillosi altri di origine vulcanica.*

**Densità d'impianto**

*5000 ceppi per ettaro.*

**Sistema di coltivazione e potatura**

*Controspalliera orizzontale semplice con potatura a cordone speronato.*

**Resa**

*1 kg per ceppo.*

**Epoca di vendemmia**

*Seconda-terza decade di ottobre.*

**Raccolta**

*Manuale, in piccole cassette da 15 kg in corrispondenza della piena maturazione fenolica.*

**Vinificazione e elevage**

*Dopo accurata cernita pre- e post-diraspatura gli acini pigiati fermentano per 15-20 giorni ad una temperatura di 28-30° C. Successivamente viene realizzato un elevage di 12 mesi in barrique di rovere per il 50% nuove.*